



Menus Natal Corporate 2026

Corporate Christmas Menu 2026

[Home](#)

Menu Villa



Entradas | *Starters*

Couvert (Broa de Milho, Pão de Centeio e Azeitonas Temperadas) | Couvert
(Cornbread, Rye Bread and Seasoned Olives)

Seleção de Queijos Portugueses | Selection of Portuguese Cheeses

Presunto Fatiado | Sliced Cured Ham

Folhado de Queijo Brie com Compota de Abóbora | Brie Puff Pastry with
Pumpkin Compote

Pratos Principais | *Main Courses*

Arroz Frito com Gambas | Fried Rice with Prawns

Bacalhau Lascado com Broa | Flaked Cod with Cornbread Crust

Peru Assado no Forno com Molho de Laranja, Batata Assada e Legumes |
Oven-Roasted Turkey with Orange Sauce, Roast Potatoes and Vegetables

Sobremesas | *Desserts*

Fruta Laminada | Sliced Fresh Fruit

Bolo-Rei | Traditional Portuguese Cake “Bolo-Rei”

Aletria | Cinnamon Vermicelli Pudding*

Sonhos | Portuguese Christmas Fritters*

Rabanadas | Portuguese-Style French Toast*

*Uma Opção Incluída | One Option Included

40,00€ por Pessoa | per Person

Entradas, Um Prato Principal, Sobremesas, Bebidas | Starters, One Main
Courses, Desserts, Beverages

Mínimo 15 Pessoas | Minimum of 15 People

Menu Palacete



Entradas | *Starters*

Couvert (Broa de Milho, Pão de Centeio e Azeitonas Temperadas) | Couvert
(Cornbread, Rye Bread and Seasoned Olives)

Seleção de Queijos Portugueses | Selection of Portuguese Cheeses

Presunto Fatiado | Sliced Cured Ham

Folhado de Queijo Brie com Compota de Abóbora | Brie Puff Pastry with
Pumpkin Compote

Cogumelos Salteados | Sautéed Mushrooms

Alheira com Pimentos Padrón e Maçã Caramelizada | Alheira Sausage with
Padrón Peppers and Caramelised Apple

Pratos Principais | *Main Courses*

Bacalhau à Braga | Braga-Style Cod

Cabrito Assado no Forno | Oven-Roasted Kid Goat

Medalhões de Novilho Grelhados com Batata a Murro, Grellos Salteados em
Azeite e Alho | Grilled Beef Medallions with Smashed Potatoes and Sautéed
Turnip Greens with Olive Oil and Garlic

Sobremesas | *Desserts*

Fruta Laminada | Sliced Fresh Fruit

Bolo-Rei | Traditional Portuguese Cake “Bolo-Rei”

Aletria | Cinnamon Vermicelli Pudding*

Sonhos | Portuguese Christmas Fritters*

Rabanadas | Portuguese-Style French Toast*

*Uma Opção Incluída | One Option Included

55,00€ por Pessoa | per Person

Entradas, Um Prato Principal, Sobremesas, Bebidas | Starters, One Main
Courses, Desserts, Beverages

Mínimo 15 Pessoas | Minimum of 15 People

Bebidas | *Beverages*

Água com e sem Gás | *Still and Sparkling Water*

Refrigerantes e Sumos | *Soft Drinks and Juices*

Cerveja | *Beer*

Seleção de Vinhos Villa Garden | *Villa Garden Wine Selection*

Café | *Coffee*



Condições Gerais | *Terms and Conditions*

Os valores apresentados são por pessoa/serviço e incluem IVA à taxa legal em vigor.

Deverá ser feita escolha única de ementa para todo o grupo. As escolhas de menu deverão ser comunicadas até, no máximo, 8 dias antes do evento. O número final de participantes deverá ser informado ao Hotel até 8 dias antes do evento. Após essa data, o cancelamento ficará sujeito às condições aplicáveis.

Crianças até aos 3 anos são nossos convidados. Aplica-se 50% de desconto para crianças dos 4 aos 12 anos.

The prices shown are per person/service and include VAT at the legal rate in force.

A single menu selection must be made for the entire group. Menu choices must be communicated no later than 8 days before the day of the event. The final number of participants must be informed to the hotel no later than 8 days prior to the event. After this date, cancellations will be subject to the applicable terms and conditions.

Complimentary for children up to 3 years old. 50% off for children aged 4 to 12.

Para complementar a sua experiência, a nossa equipa poderá aconselhá-lo sobre serviços de fotografia, animação, babysitting e outras opções.

To complement your experience, our team will be happy to advise you on photography, entertainment, babysitting and other services.

Reservas | *Reservations*

geral@villagarden.pt
+351 964 223 425

www.villagarden.pt | @villagardenbraga

